canadexport en direct

L'AVANTAGE EUROPE

Le vendredi 18 mai 2001

Les importations françaises de produits de la mer pour l'année 1999, d'une valeur de 3 milliards d'euros (soit 4,23 milliards de dollars canadiens) se sont élevées à 860 976 tonnes. Aujourd'hui, en raison de la raréfaction du poisson dans les eaux côtières, les débarquements en France sont en dessous des 820 000 tonnes estimées pour l'année 1998 (statistiques les plus récentes disponibles) et ne permettent pas de répondre à la demande, ni en quantité, ni en qualité. En effet, les 60 millions de Français consomment en moyenne 25,42 kg de produits de la mer chaque année, ce qui fait de la France l'un des marchés les plus attrayants de l'Union européenne.

Données sur le marché

Production de produits de la mer
La France produit environ 820 000 tonnes de produits aquatiques dont 380 000 tonnes de poisson frais, 270 000 tonnes de produits aquicoles (moules, huîtres, pisciculture marine et continentale) et 170 000 tonnes de poisson congelé.

Importations de produits de la mer

Exportations de produits de la mer
La France exporte essentiellement du thon congelé et des conserves de thon, ainsi que des produits transformés (saumon fumé).

Les circuits de distribution

1 - Produits de la mer frais (rayon Marée)

La part des supermarchés dans la vente de produits de la mer frais est d'environ 65 % en valeur.

a) Poissons frais :
Les principales espèces achetées sont : saumon, cabillaud, merlan, sole, lieu, truite, baudroie et julienne. On vend des poissons entiers ou des découpes (darnes, filets). Les ventes étaient relativement stables, mais depuis l'automne 2000, quand la France a été frappée par plusieurs crises sanitaires concernant la viande de boeuf, les ventes sont à la hausse avec des prix soutenus.

b) Crustacés frais :
Les espèces concernées sont les crevettes d'élevage cuites fraîches, les langoustines, les crabes et les homards/langoustes. Ces espèces sont sensibles aux prix de vente, les augmentations de prix entraînant des diminutions de volume.

c) Coquillages et céphalopodes frais :
Les principales espèces consommées sont les moules, les huîtres et les coquilles Saint-Jacques. La moitié de la consommation d'huîtres est effectuée pendant la période des fêtes.

2 - Produits de la mer transformés

Produits traiteurs et saurisserie (produits fumés, salés et séchés) :

Les supermarchés assurent plus de 90 % des ventes de ces produits, dont l'évolution continue à être positive. Les plus importants marchés sont ceux du saumon fumé et du surimi frais. Le marché de la morue salée connaît des variations saisonnières, tandis que celui du hareng fumé en saumure est plus stable.

3 - Produits surgelés

On note la hausse des prix internationaux du cabillaud. Les principaux produits sont : filets IQF, poissons panés, poissons cuisinés en sauce. Le marché du homard et de la langouste congelés est stable mais saisonnier, tandis que le marché de la crevette est plus régulier.

4 - Conserves

Le marché français de la conserve est constitué essentiellement de conserves de thon, de sardine et de maquereau. Les conserves sont vendues à plus de 90 % par les supermarchés.

5 - Importance relative des circuits de distribution

Les supermarchés commercialisent environ 60 % du total des produits aquatiques (produits de la mer et poissons d'eau douce), les circuits traditionnels (poissonneries) 14 % et la restauration hors foyer (RHF) 26 %.

D'après une enquête du GIRA SIC auprès de 9 000 restaurants indépendants ou faisant partie d'une chaîne ou de la restauration collective (écoles, p. ex.), la consommation de produits aquatiques par la RHF s'est élevée à près de 200 000 tonnes en 1998, pour une valeur de 1,1 milliard d'euros, le poisson frais venant au premier rang (33 %), avant le poisson surgelé (25 %) et les coquillages (18 %).

La consommation de produits aquatiques par repas est plus forte en RHF qu'à domicile. En effet, les repas pris au restaurant ne représentent que 16 % des repas de l'ensemble de la population, mais ils sont à l'origine de 26 % en volume des achats de produits aquatiques. Cependant, ces achats portent surtout sur la marée fraîche et les produits surgelés, tandis que les conserves, la saurisserie et les produits traiteurs sont sous-représentés. Les achats de produits aquatiques représentent environ 10 % de la valeur des achats de produits alimentaires par la

RHF. La part des produits frais, de l'ordre de 61 %, est la même que pour l'ensemble des produits alimentaires en RHF. Par contre, la part des produits aquatiques surgelés y est beaucoup plus forte, par rapport aux autres produits tandis que la part des conserves y est très réduite.

Les débouchés canadiens en France

En 1999, la France a importé des produits de la mer du Canada d'une valeur de 44,2 millions d'euros (62 millions de dollars canadiens), soit environ 1,5 % des importations françaises de produits de la mer (source Eurostat).

Le homard, qu'il soit congelé ou vivant, est de loin le premier produit de la mer importé du Canada. Le homard vivant se consomme surtout pendant les fêtes de fin d'année, bien qu'une deuxième saison de consommation se développe vers avril-mai. L'ambassade du Canada à Paris déploie des efforts de promotion pour la consommation du homard au printemps, afin de désaisonnaliser les ventes. Le Canada fournit à peu près un tiers du marché français du homard vivant, et la quasi-totalité du marché français du homard congelé. Les ventes de homard congelé concernent le homard congelé en saumure, le homard congelé au CO_2, ainsi que la chair de homard et des produits dérivés comme le tomalli ou le corail de homard.

Parmi les crustacés et les coquillages, les autres produits d'importance sont : la chair de crabe congelée et les noix de Saint-Jacques congelées. La chair de crabe des neiges est très appréciée des consommateurs français, mais d'autres espèces de crabe sont également commercialisées. Les noix de Saint-Jacques sont appréciées pour leur grande taille. Il existe un marché pour la noix de St-Jacques avec corail, pourvu que celui-ci soit intégral et que la noix soit bien nettoyée. Les crevettes nordiques congelées bénéficient d'un contingent tarifaire de droits de douanes à taux réduit. On peut exporter des moules vivantes du Canada pendant la saison creuse de production en Europe (avril-juin).

Parmi les espèces de poisson congelé, les queues de lotte, les ailes de raie et la "saumonette" (filets de certaines espèces de requin) sont recherchées par le marché français, ainsi que les filets de saumon. Depuis la raréfaction des débarquements de hareng de la mer du Nord, les filets de hareng sont activement recherchés. Le marché du saumon est dominé depuis plusieurs années par la production norvégienne et les exportations de saumon congelé du Canada sont minimes.

Les poissons d'eau douce canadiens connaissent depuis longtemps un franc succès sur le marché français : brochet, sandre (congelés entiers, en filets ou en chair).

Le marché de la morue salée et séchée est très saisonnier (carême). Le marché des blocs de poisson congelé (cabillaud et colin de l'Alaska) est très important, mais le Canada n'exporte pas ces produits vers la France par manque de ressources.

Des efforts de développement de l'expédition de poisson frais (queues de lotte, ailes de raie, filets "saumonette", flétan de l'Atlantique) ont été déployés avec un succès mitigé.

Parmi les produits transformés, le saumon fumé à froid peut trouver un débouché en France. Il existe également un grand marché pour les oeufs de lompes, mais la plupart de ceux-ci sont mis en boîte en Europe.

Les exigences réglementaires

Les établissements canadiens qui souhaitent exporter des produits congelés ou des poissons et crustacés frais vers l'Union européenne doivent figurer sur la liste des établissements approuvés selon la décision 93/495. Cette liste figure sur le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Pour les mollusques vivants, un accord avec la France selon les modalités de la directive 91/492 prévoit une liste également publiée sur le site de l'ACIA. Les produits doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire.

Les exigences concernant l'étiquetage des caisses et des produits destinés à la vente au consommateur peuvent être complexes. Nous conseillons aux exportateurs de prendre avis auprès des délégués commerciaux ou de leurs importateurs avant toute expédition.

Droits de douanes

Bien qu'ayant profité de réductions de droits de douanes dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce, les produits de la mer canadiens entrant dans l'Union européenne peuvent être assujettis à des droits de douanes allant jusqu'à 22 % de la valeur du produit, alors que beaucoup de pays concurrents bénéficient d'accords préférentiels. Il existe des contingents tarifaires pour plusieurs produits dont les crevettes nordiques et les filets de hareng.

Importateurs

Selon les produits, le premier importateur en France sera soit un grossiste en produits de la mer frais, un courtier en produits surgelés, ou une chaîne de distribution de détail, un distributeur spécialisé en RHF (restaurants, cafétérias). L'ambassade du Canada dispose de listes d'importateurs qui constituent de bons contacts pour l'importation.

Sources d'informations

Depuis plusieurs années, la principale foire professionnelle du secteur se tient à Bruxelles, en Belgique, chaque année au mois d'avril, European Seafood Exposition, organisée par les organisateurs du **Boston Seafood Show** :
Diversified Business Communications
121 Free Street
Portland, ME 04112
États-Unis
Tél. : **(1-207) 842.5599**
Téléc. : **(1-207) 842.5505**
Courriel : **food@divcom.com**

Afin d'aider les entreprises canadiennes à exporter en France, le gouvernement canadien a réuni des renseignements utiles sur son site internet :
www.infoexport.gc.ca

Pour plus de renseignements, communiquer avec :

M. Yannick Dheilly
Agent commercial
Ambassade du Canada à Paris
Tél. : **(011-33-1) 44.43.23.61**
Télec. : **(011-33-1) 44.43.29.98**
Courriel : **yannick.dheilly@dfait-maeci.gc.ca**
Internet : **www.amb-canada.fr**

Haut ▲

© Ministère des Affaires étrangères et du Commerce international, 2000.
Tous droits réservés